

Školjkice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1,5** kasicesoli
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** suvog kvasca
- **2 kašike** kiselog mleka
- **1 šoljica** ulja
- **oko 250 ml** tople vode

Za razvlacenje testa

- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** gustina

Za premazivanje:

- **oko 100 g** topljenom maslaca
- **1** jaje

Za punjenje:

- **100 g** krem sira

Priprema

U prosejano brašno staviti sve suve sastojke, dodati kiselo mleko, pa podlivajući toplom vodom umesiti meko testo. "Izlupati" tridesetak puta testo o radnu površinu i ostaviti da odmori. Otprilike bi trebalo da izgleda ovako...

Nadoslo testo odvajati na velicinu decije šake. Pomešati brašno i gustin, pa posuti što i oklagijom rasuci po tri korice, premazati ih otopljenim puterom, sem poslednje, pa razvuci koru.

Zamotati koru u rolatic, pa seci na manje komadice, otprilike 1,5-2 cm. Položiti testo na isecenu stranu, pa ga pažljivo prstom spljoštiti u vidu camcica i udubljenje puniti krem sirom.

Pažljivo spojiti ivice testa da sir ne iscure i formirati "školjku", pri čemu će se testo malo razlistati.

Ostaviti peciva da odmore, pa premazati umućenim jajetom i peći dok ne dobiju zlatnu boju.

Savet

Od veličine peciva zavisi koliko ćete ih peći, moja su bili veličine zalogaja, pa im nije dugo trebalo. Kako-god, ukus im je fenomenalan, probajte!